

## RAW BAR

<b>OSTIONES (6 PZ.)</b>	253
<b>ALMEJA CHOCOLATA (6 PZ.)</b>	247
Naturales o rasuradas, con cilantro, cebolla blanca, jalapeño y salsa ponzu.	

## ENTRADAS

<b>OSTIONES GRATINADOS</b>	231
Ostiones en su concha (6 pz.) con espinacas a la crema, gratinados con queso gouda y punto de mayonesa chipotle.	
<b>PESCADILLA</b>	60
Quesadilla frita de pescado blanco (50g) con cebolla, cilantro y jitomate.	
<b>CALAMAR FRITO REBOSADO</b>	198
Calamar al tempura (120g) acompañado de mayonesa chipotle.	
<b>PALOMITAS DE CAMARÓN</b>	198
Camarón troceado (120g) y empanizado acompañado de mayonesa chipotle.	

## ENSALADAS

<b>ENSALADA LUIMAR'S</b>	192
Mix de lechugas, espinaca, tomate cherry, aguacate, nuez, queso panela, pollo (100g), con aderezo de la casa.	
<b>ENSALADA CÉSAR</b>	176
Lechuga, aderezo tradicional con un toque del chef de queso parmesano.	
<b>ENSALADA BABY</b>	198
Espinaca baby, mezcla de lechugas, cuartos de jitomate, pera y manzana asada, queso de cabra, vinagreta de miel con chipotle.	
<b>ENSALADA DE FRUTOS ROJOS</b>	209
Mix de lechugas, espinaca baby, zarzamora, frambuesa, fresa, arándano, nuez caramelizada, queso de cabra, reducción de vinagre balsámico.	



## AGREGA UN EXTRA

- POLLO (80g)** +77
- ARRACHERA (80g)** +77
- CAMARÓN (80g)** +93

## SOPAS

<b>SOPA DE TORTILLA</b>	159
Caldillo de jitomate con un toque de chile guajillo, juliana de tortilla dorada, queso, crema, chicharrón, aguacate y chile pasilla.	
<b>CALDO DE CAMARÓN</b>	209
Camarón sin cabeza (6 pz.), zanahoria y papa en cubos.	
<b>SOPA DE MARISCOS LUIMAR'S (180G)</b>	236
Acompañada de almeja chirila, mejillón, almeja gallo, pulpo, jaiba en su concha, camarón y filete de pescado blanco.	

## PASTAS

<b>PASTA BLANCA</b>	143
A elegir: a la mantequilla, a la crema. Con queso parmesano	
<b>FETTUCCINE</b>	269
Pasta con salsa blanca cremosa, acompañada de camarón, calamar, pulpo, mejillón (180g) y queso parmesano.	



## CEVICHES (120g)

<b>CAMARÓN</b>	214
<b>PESCADO BLANCO</b>	192
<b>PULPO</b>	275

Preparados con jugo de limón, sal, pimienta, cebolla morada, chile habanero y aguacate.

## COCTELES (120g)

<b>CAMARÓN</b>	236
<b>OSTIÓN</b>	231
<b>PULPO</b>	269
<b>VUELVE A LA VIDA</b>	280

Preparados con jitomate, cebolla y salsa coctelera (jitomate, jugo de naranja, jugo de piña).

## AGUACHILES (120g)

<b>CAMARÓN</b>	225
<b>PESCADO BLANCO</b>	192
<b>PULPO</b>	269

**Verde:** Habanero, cebolla, cilantro, pepino y jugo de limón.

**Rojo:** Chile morita, cebolla morada, cilantro, pepino y jugo de limón.

**Negro:** Chile habanero tatemado, cebolla morada, cilantro, pepino y jugo de limón.

Nivel de picante a elección del cliente.



## TACOS MAR (60g)

<b>CAMARÓN REBOSADO</b>	82
Rebosado con mayonesa chipotle, juliana de col y zanahoria.	

<b>MARLIN COSTRA DE QUESO</b>	71
Cocinado con ajo, cebolla, en costra de queso gouda.	

<b>PULPO COSTRA DE QUESO</b>	107
Frito con costra de queso gouda.	

<b>GOBERNADOR</b>	85
Con chile poblano, cebolla, en costra de queso gouda.	

<b>PESCADO AL PASTOR</b>	71
Con adobo de la casa, piña, cebolla y cilantro.	

<b>PULPO COSTRA DE CHILES</b>	107
Cocinado a la plancha con costra de chiles secos.	

<b>PULPO AL PASTOR</b>	107
Con adobo de la casa, piña, cebolla y cilantro.	

+ QUESO EXTRA +16

Quesillo o manchego.

El consumo de mariscos crudos es responsabilidad de quien los consume

## TIRADITOS (120g)

<b>SALMÓN</b>	231
<b>PESCADO BLANCO</b>	203
<b>ATÚN</b>	225
<b>PULPO</b>	275

Preparados con salsa de la casa rasurada (soya, jugo de limón, cebolla, cilantro y serrano, con un toque del chef).



Nivel de picante a elección del cliente.

## TOSTADAS

### CAMARÓN (40G)

Tostada con base de mayonesa spicy, cebolla, cilantro, jitomate y láminas de aguacate.

### ATÚN (60 G)

Tostada con base de mayonesa chipotle, atún marinado, láminas de aguacate y cebolla frita.

### MARLIN (50G)

Tostada con láminas de aguacate, marlin ahumado con mayonesa, jitomate y pepino.

### PULPO (40G)

Tostada con base de mayonesa chipotle, cebolla, cubos de pepino, cilantro, jitomate y láminas de aguacate.

### TACOS TIERRA (60g)

#### PECHUGA

60

#### BISTEC

60

#### COSTILLA DE RES

60

#### CECINA

66

#### RIB EYE

77

A la plancha con nopal asado.

#### ARRACHERA

71

A la plancha con cebolla.

#### LENGUA

77

Al vapor con cebolla y cilantro.

#### CHAMORRO

66

Frito con cebolla y cilantro.

#### PLAZA

71

Cecina a la plancha, chorizo, adobo, chicharrón y aguacate.

#### AL PASTOR

## GUARNICIONES Y EXTRAS

ENSALADA O VEGETALES SALTEADOS	49
PURÉ DE PAPA	49
PAPAS A LA FRANCESA	82
ARROZ O FRIJOLES	38
AGUACATE (80 G)	44
GUACAMOLE (80 G)	66
ARRACHERA O CECINA (80 G)	77
POLLO (80 G)	77
CAMARÓN (80 G)	93
MAYONESA CHIPOTLE (60 G)	22
QUESO PARMESANO (60 G)	27

## ¡Nuestros Postres!

- Brownie con helado de vainilla 137



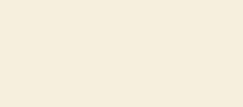
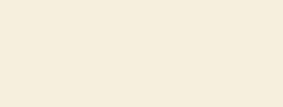
- Arroz con leche caramelizado 104



- Pastel de elote en una cama de rompope acompañado de helado de vainilla 126



- Volcán de chocolate acompañado de helado de vainilla 126



- Plátanos fritos acompañados de crema ácida y lechera 93



## ¡Nuestras Bebidas!

(Escanea el código QR )

# LuiMar's



luimarsrestaurante@gmail.com



(55) 3493 8396



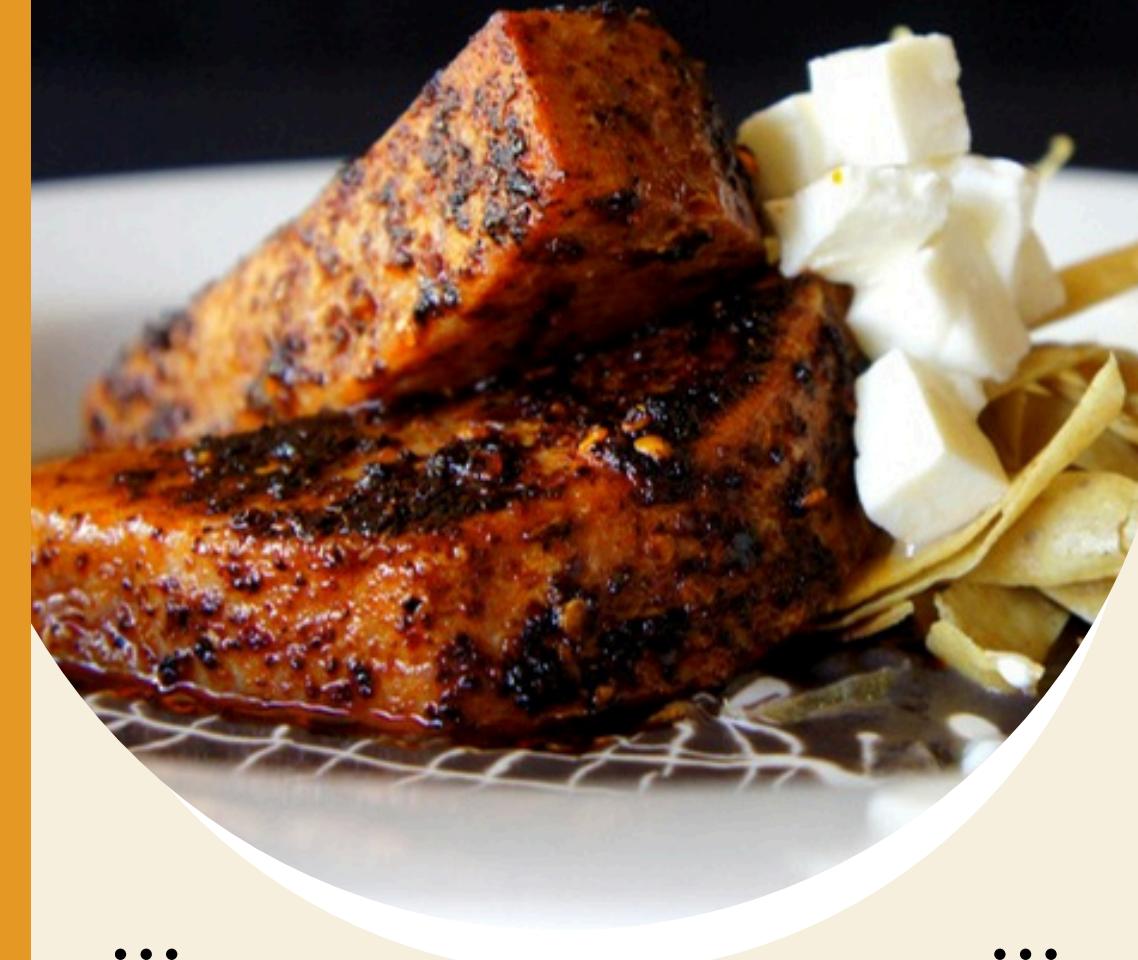
Cto. Circunvalación Pte. local 5 y 6  
Mz. 14 Ciudad Satélite Edo. de México.



[www.luimars.com](http://www.luimars.com)



PICK  
UP



Restaurante

# LuiMar's